

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
ΤΜΗΜΑ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	709	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Συσκευασία Τροφίμων		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Θεωρία	3	4	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Επιλογής (Ειδίκευσης γενικών γνώσεων)		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	-		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	-		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής αναμένεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να γνωρίζει τις μηχανικές ιδιότητες των πλαστικών συσκευασιών (επεξεργασία, διαπερατότητα, μορφοποίηση, αντοχή, μετανάστευση ουσιών). • Να γνωρίζει τις τεχνικές συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στον τομέα της αγροδιατροφής σε φρέσκα, κατεψυγμένα, έτοιμα προς μαγείρεμα ή θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα. • Να γνωρίζει τα βασικά στοιχεία βρώσιμων, βιολογικής βάσης και βιοαποικοδομησίμων συσκευασιών καθώς και την καταλληλότητά τους ως συσκευασίες τροφίμων. • Να γνωρίζει την διαδικασία της διάβρωσης των μεταλλικών συσκευασιών και πως επηρεάζει τα προϊόντα αγροδιατροφής. • Να γνωρίζει βασικές νομοθετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών που αφορά στην συσκευασία τροφίμων.
Γενικές Ικανότητες
<p>Το μάθημα αποσκοπεί στην καλλιέργεια των παρακάτω ικανοτήτων:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Σχεδιασμός και διαχείριση έργων στο αντικείμενο του μαθήματος ▪ Αναγνώριση πιθανών κινδύνων και λήψη αποφάσεων ▪ Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής ▪ Αξιολόγηση νέων τεχνολογιών βιομηχανικού και επιστημονικού πεδίου ▪ Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις ▪ Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η ύλη του μαθήματος περιλαμβάνει ανάλυση των παρακάτω εννοιών:

Ιστορική ανασκόπηση της χρήσης των συσκευασιών στα αγροδιατροφικά προϊόντα και τα είδη αυτής. Γυάλινη συσκευασία. Μεταλλική συσκευασία. Διάβρωση μεταλλικής συσκευασίας. Πλαστική συσκευασία. Επεξεργασία πλαστικών συσκευασιών. Χάρτινες συσκευασίες. Βρώσιμες συσκευασίες. Βιολογικής βάσης και βιοαποικοδομήσιμες συσκευασίες. Διαδικασίες συσκευασίας αγροδιατροφικών προϊόντων. Μέθοδοι Βιομηχανική Συσκευασία και Νέες Τεχνολογικές Εφαρμογές. Συσκευασία Μικροκυμάτων. Ασηπτική συσκευασία. Ενεργή & Έξυπνη Συσκευασία (Active & Intelligent Packaging). Συσκευασία Τροποποιημένης Ατμόσφαιρας. Σύστημα ολοκληρωμένου σχεδιασμού μεμβρανών συσκευασίας (biofilm). Χρόνος ζωής συσκευασιών. Αλληλεπίδραση συσκευασίας τροφίμου. Νομικές απαιτήσεις υλικών σε επαφή με τρόφιμα. Ιχνηλασιμότητα. Συσκευασία και περιβάλλον/ Ανακύκλωση.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Δια ζώσης • Εκπαιδευτικές επισκέψεις ή/και πρόσκληση επιστημόνων για παρουσίαση ειδικών θεμάτων 														
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Στη Διδασκαλία: Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων και διαδικτύου (links and videos) • Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές: Επικοινωνία μέσω eClass και email. 														
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1" data-bbox="668 1005 1331 1326"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασίας</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Προετοιμασία Αξιολόγησης</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10	Συγγραφή εργασίας	20	Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	11	Προετοιμασία Αξιολόγησης	20	Σύνολο Μαθήματος	100
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου														
Διαλέξεις	39														
Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10														
Συγγραφή εργασίας	20														
Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	11														
Προετοιμασία Αξιολόγησης	20														
Σύνολο Μαθήματος	100														
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p>	<p>Η αξιολόγηση του μαθήματος γίνεται μέσω δύο τμημάτων: Α) Των γραπτών εξετάσεων στην ελληνική γλώσσα στο τέλος του εξαμήνου (70% του βαθμού). Αυτές περιλαμβάνουν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σύντομης ανάπτυξης θεωρητικών θεμάτων και ερωτήσεις κρίσεως και Β) Τη συγγραφή προαιρετικής εργασίας (30% του βαθμού). Αν ο φοιτητής δεν αναλάβει εξαμηνιαία εργασία θα λάβει το βαθμό της γραπτής τελικής εξέτασης (100%). Μικρότερος προβιβάσιμος βαθμός: 5 Μέγιστος προβιβάσιμος βαθμός: 10</p>														

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Παπαδάκης Σπυρίδων Ε., (2018), Συσκευασία Τροφίμων, ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α. ΤΖΙΟΛΑ & ΥΙΟΙ Α.Ε., Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 77106804.
- Μπλούκας Ιωάννης Γ., (2017), Συσκευασία τροφίμων, UNIBOOKS IKE, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 68403482

- Αρβανιτογιάννης Ιωάννης Σ., Μπουνέα Λουλούδα Α., (2001), Στοιχεία τεχνολογίας, μεταποίησης και συσκευασίας τροφίμων, UNIVERSITY STUDIO PRESS - ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΤΑΙΡΙΑ ΓΡΑΦΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΕΚΔΟΣΕΩΝ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 17525.